



MODEL/MODÈLE
MODELO

2610

INSTRUCTION MANUAL

6-SPEED HAND/STAND MIXER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

BATTEUR A MAIN/ SUR PIED DE 6 VITESSES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D ' UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL DE 6 VELOCIDADES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

BATEDEIRA DE MÃO E DE PEDESTAL DE 6 VELOCIDADES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

- To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** put hand/stand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
- To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the hand/stand mixer.
- **DO NOT** operate hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop.
- **DO NOT** let cord touch hot surfaces, including a stove.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- Remove beaters/dough hooks from hand/stand mixer before washing them.
- **DO NOT** place hand/stand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
- **DO NOT** use hand/stand mixer for other than intended use.
- **DO NOT** leave hand/stand mixer unattended while it is operating.
- Maximum running time for product is 5 continuous minutes.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

(For 120 & 127 V products with two flat pins only)
To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

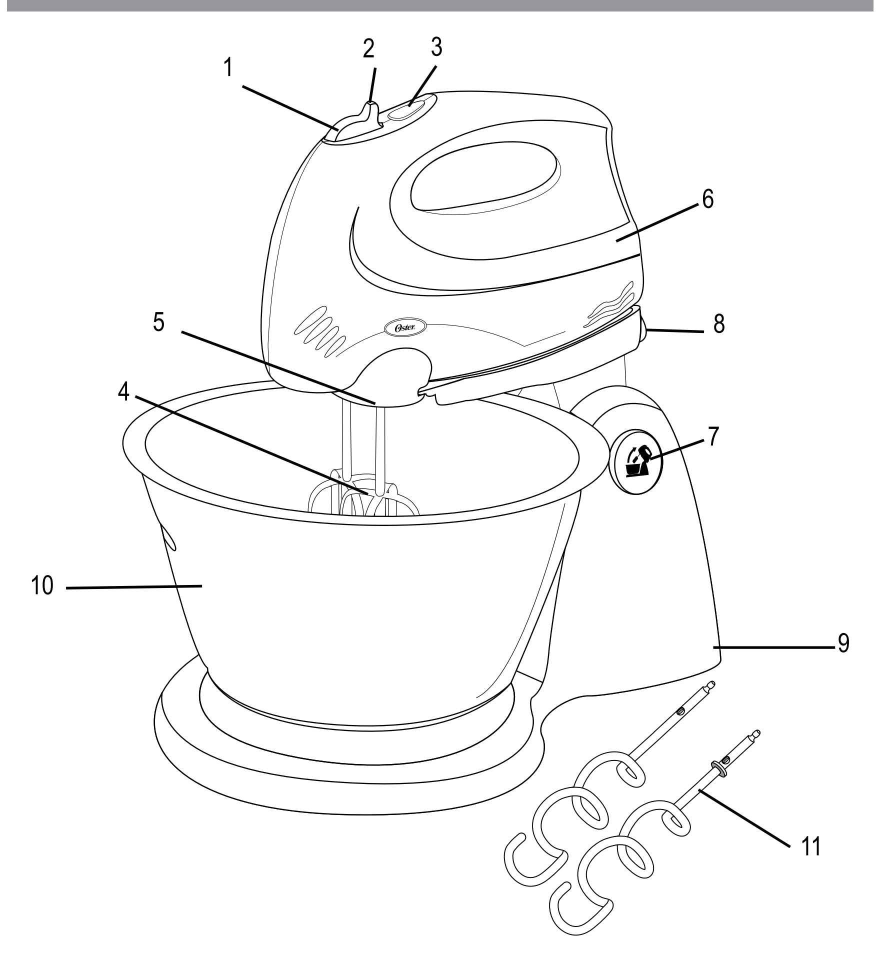
POWER CORD SPECIAL INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of he cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Hand Mixer!
To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



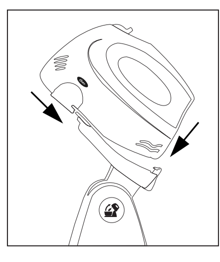
1. On/Off Speed Control – Beater Eject Button
2. Thumb Tab
3. BURST OF POWER Button
4. Beaters
5. Large Drive Hole
6. Mixer
7. Raise/ Lower Button
8. Lock & Release Latch
9. Mixer Stand
10. Mixing Bowl
11. Dough Hooks

LEARNING YOUR HAND/STAND MIXER

You can use the Mixer to mix and knead. The Mixer can be easily removed from the stand in a moment and used as a standard Hand Mixer.

PREPARING FOR USE

Placing and securing the Mixer to the stand (figure 2).



(figure 2)

Before placing and securing the Mixer to the stand, switch unit off “O” and unplug from the electrical outlet. Place the grooves located in the bottom of the Hand Mixer (see figure 2) onto the tips of the holding base of the stand. Then push the back of the Hand Mixer down until it locks into place with a click sound.
To remove it, push the lower end of the Lock & Release Latch and lift the Hand Mixer up then forward.

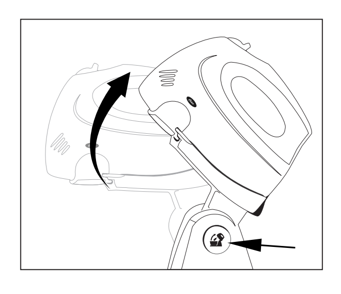
INSERTING/ EJECTING BEATERS & DOUGH HOOKS

Before releasing the Beaters or Dough Hooks, switch off the Mixer and remove the plug from the electrical outlet. Push the Beaters or Dough Hooks into the slots located under of the mixer, until they click into place. The two Dough Hooks have different plug shapes and must be pushed into the correct slots. Inserting the wrong way would lead the dough to “move” upwards. One of the Dough Hooks has an additional small ring near the collar on the shaft. This Dough Hook will only fit in the slot for which it is intended. To remove the accessories, hold firmly with one hand, while pressing the Beater Ejector Button (figure 3).

(figure 3)

RAISING/ LOWERING THE MIXER

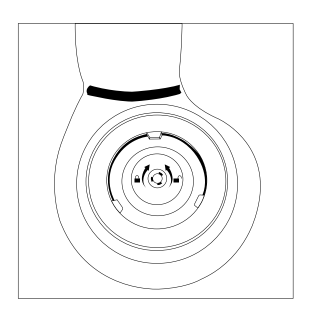
Ensure the Mixer is switched off before raising/ lowering. Press the Raise/ Low Button (figure 4) and lift the Mixer up or lower it until it clicks in place. This will facilitate removal of Beaters as well the Bowl.



(figure 4)

PLACING/ REMOVING THE MIXING BOWL

Place the Mixing Bowl on the rotating plate of the Stand (figure 5) and latch in place by gently turning it clockwise. To remove it, turn it counterclockwise to unlatch. It may be necessary to hold the base to prevent it from rotating. The off-center position of the Mixer makes it easy to add ingredients while the Mixer is in operation.



(figure 5)

USING YOUR HAND/STAND MIXER

Before using your Hand/Stand Mixer for the first time, wash the Beaters, Dough Hooks and Bowl in hot/ soapy water, or the dishwasher. Rinse and dry. Be sure the speed controls are in the “0” position and the unit is unplugged from an electrical outlet. Plug cord into an electrical outlet. Insert Beaters as indicated above.

MIXING WITH THE STAND MIXER

The On/ Off Speed is used to switch the Mixer on and control the Mixer speed. For every speed selected, the Burst of Power Feature Button can be pressed and held when the appliance is in operation to achieve the maximum power within the selected speed. You can add ingredients to the bowl while mixing or switch it off, raise the mixer and then add the ingredients. Once you are done adding the ingredients, lower the mixer and start the mixing process again until you reach the desired consistency.

NOTE: The Mixer must not be run continuously for more than 5 minutes at a time. After this time, allow it to cool for at least 5 minutes before re-using.

MIXING WITH THE HAND MIXER

Remove Mixer from the stand, please refer to the instructions on the section “PLACING/ REMOVING THE MIXING BOWL”. Turn mixer on and refer to speed guide for the correct setting. Slowly guide mixer around sides and through center of bowl, going in the same direction. Be careful not to overbeat the mixture. Overbeating tends to make some mixtures tough. Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with a rubber spatula as needed. Turn speed control to the off position “O” and rest mixer on its heel rest while adding ingredients. Be sure to position beaters over mixing bowl so any dripping will fall back into mixing bowl. When mixing is complete, set the control to “1”, and raise beaters slowly from batter to clean off clinging food. Be sure to unit to “0” before raising beaters completely out of mixing bowl.

BURST OF POWER FEATURE

The BURST OF POWER feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of the button. During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease. Once the button is released, the mixer will return to the original speed setting.

EJECTING BEATERS

Be sure the control is in the off “0” position and cord is removed from electrical outlet. Scrape off any excess batter with a rubber spatula. Grasp the stems of the beaters with your hand and press the beater eject button. Beaters will release into your hand.

SPEED GUIDE FOR HAND/STAND MIXER

SPEED		MIXING TASKS
½	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid ingredients together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant puddings.
3	Mix	Use when a recipe calls for combining ingredients together. Use for quick breads or muffins that require a brisk action, just enough to blend.
4	Blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for medium speed. Use to cream butter and sugar together.
5	Beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
6	Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.
Burst of Power		During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease.

CARING FOR YOUR MIXER

CLEANING

Wash the beaters, dough hooks and mixing bowl before and after every use. The beaters and dough hooks may be washed in a dishwasher. After removing cord from electrical outlet, clean mixer head with a damp cloth and wipe dry. DO NOT IMMERSE MIXER IN WATER. This may cause electrical shock, injury or damage to the product. Avoid the use of abrasive cleaners that will damage the finish of your mixer.

STORAGE

Store the Hand/Stand Mixer on in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters and dough hooks in a drawer.

MAINTENANCE

The motor of your mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. If for any reason your hand mixer should require repairs, do not try to fix it yourself. Send it to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center.

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

L'utilisation d'appareils électriques nécessite certaines précautions élémentaires, en particulier :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

- Pour éviter tout risque d'électrocution, **NE PAS** plonger le batteur à main/sur pied dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci pourrait provoquer des blessures et/ou endom mager l'appareil.
- Pour déconnecter, éteindre et débrancher l'appareil de la prise électrique
- Débrancher après usage, avant de retirer ou d'ajouter des éléments et avant de net toyer
- Eviter tout contact avec les éléments en mouvement. Maintenir les mains, les cheveux les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée des fouets pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures ou de dommage à l'appareil.
- **NE PAS** utiliser le mixeur si le cordon ou la prise électrique est endommagée, ou si l'appareil a démontré des problèmes de fonctionnement, ou si l'appareil est tombé ou et endommagé. Retourner l'appareil au Centre de Service après-vente Agréé par Oster® le plus proche, pour tout démontage, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provo quer incendie, électrocution et blessures.
- **NE PAS** laisser le cordon pendre du bord de la table ou de la surface de travail.
- **NE PAS** mettre le cordon au contact des surfaces chaudes, gazinière inclus.
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur ou pour des fins commerciales.
- Retirer les fouets ou crochets du batteur avant de les laver.
- **NE PAS** mettre le batteur sur ou à côté d'une source de chaleur ou dans un four chaud.
- **NE PAS** utiliser le batteur à main/sur pied pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- **NE PAS** laisser le batteur à main/sur pied sans surveillance pendant son fonction nement.
- Le temps maximum d'utilisation continue pour cet appareil est de 5 minutes.

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS
(Somente para produtos 120 & 127 V com dois pinos planos)

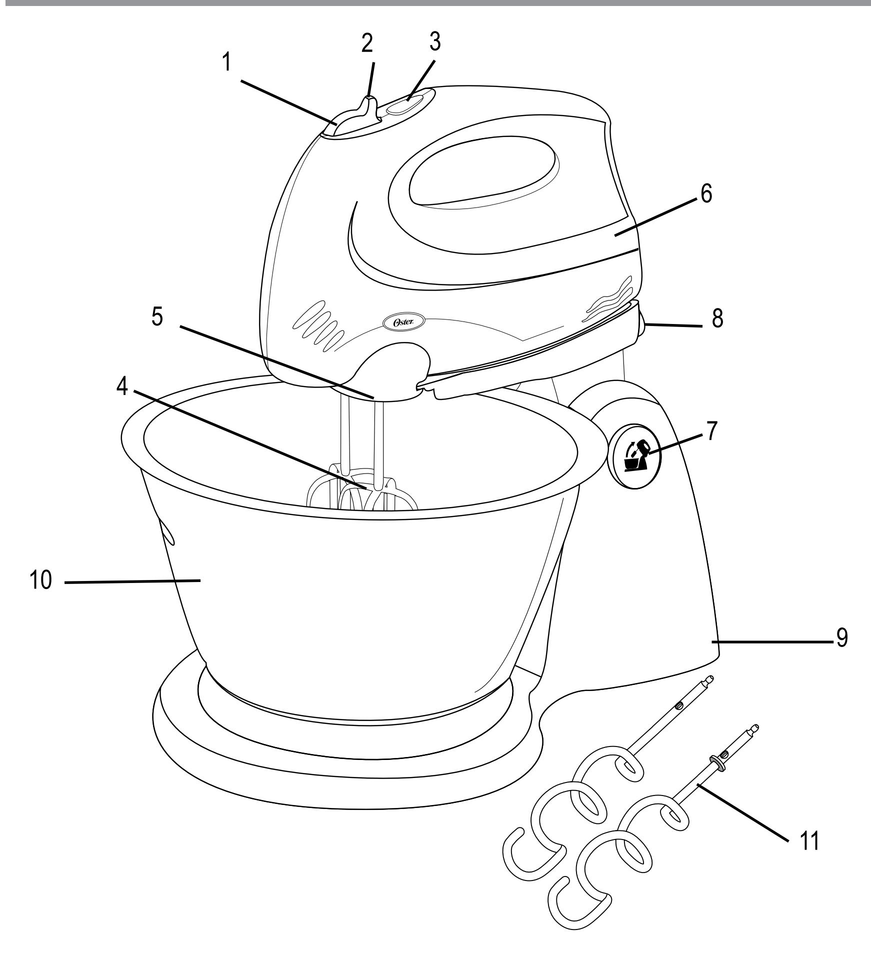
Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Il n'y qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée ; si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

Le câble d'alimentation est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute que pourrait entraîner un long cordon.
Si vous décidez d'utiliser une rallonge, faites preuve de prudence lors de son utilisation.
Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que le cordon a une puissance équivalente à celle de l'appareil. Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation sur le bord d'un comptoir ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher involontairement.

BIENVENUS

Félicitations pour l'achat de votre batteur électrique à main OSTER®!
Pour plus d'information sur les produits OSTER®, venez nous rendre visite à la page Internet www.oster.com.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



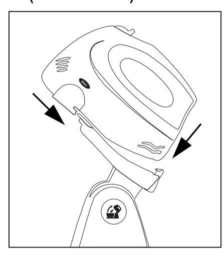
1. Contrôle de vitesse marche/arrêt – Bouton d'éjection des fouets
2. Poussoir
3. Bouton ACCELERATION DE VITESSE
4. Fouets
5. Large Orifice du Moteur
6. Batteur
7. Bouton pour Soulever/Abaisser
8. Bouton de Blocage/ Ejection
9. Socle du Batteur
10. Bol Mélangeur
11. Crochets Pétrisseurs

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE BATTEUR A MAIN/SUR PIED

Vous pouvez utiliser votre Batteur pour mélanger et pétrir. Vous pouvez facilement retirer le Batteur de son socle et l'utiliser comme un Batteur à Main standard.

PREPARATION POUR L'USAGE

Placer et fixer le Batteur sur le socle (schéma 2).

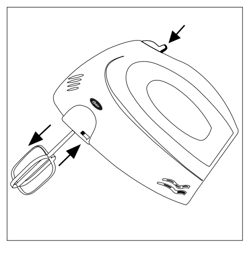


(schéma 2)

Avant de placer et fixer le Batteur sur le socle, éteindre l'appareil et débrancher de la prise murale. Placer les rainures qui se trouvent dans la partie inférieure du Batteur à Main (voir schéma 2) sur le relief qui se trouve sur la base du socle. Puis appuyer sur la partie arrière du Batteur à main jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
Pour le retirer, appuyer la partie arrière du bouton de Blocage/Ejection et soulever le Batteur.

INSERER/ EJECTER LES FOUETS ET LES CROCHETS PETRISSEURS

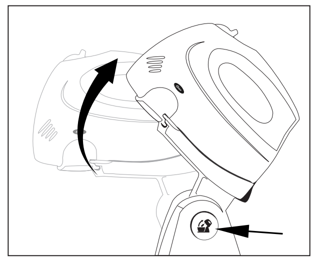
Avant d'éjecter les Fouets ou les Crochets à Pétrir, éteindre le Batteur et débrancher la prise. Pousser les Fouets ou les Crochets dans les orifices situés sous le batteur, jusqu'à ce qu'ils soient bien en place. Les Crochets à Pétrir ont une tige de forme différente et doivent être placés dans les orifices corrects. S'ils ne sont pas insérés correctement, la pâte va à avoir tendance à avancer. L'un des deux crochets a un petit anneau supplémentaire prés du collier de l'axe. Ce crochet n'entrera que dans l'orifice qui lui correspond. Pour retirer les accessoires, les tenir fermement d'une main et de l'autre appuyer sur le Bouton d'Ejection (schéma 3).



(Schéma 3)

SOULEVER/ ABAISSER LE BATTEUR

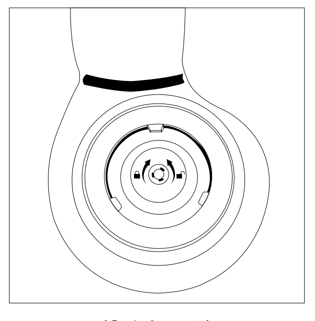
Vous assurer que le Batteur est bien éteint avant de soulever/abaisser. Appuyer sur le Bouton Soulever/Abaisser (schéma 4) et soulever le Batteur ou l'abaisser jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Ceci rendra plus facile l'éjection des fouets et du bol Mélangeur.



(Schéma 4)

PLACER/ RETIRER LE BOL MELANGEUR

Placer le Bol Mélangeur sur le plateau tournant du Socle (schéma 5) et le fixer en place en le tournant doucement dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le retirer, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il peut être nécessaire de tenir le socle pour éviter qu'il ne bouge. Le fait que le Batteur n'est pas au centre rend plus facile l'ajout d'ingrédients pendant qu'il est en marche.



(Schéma 5)

COMMENT UTILISER VOTRE BATTEUR A MAIN/SUR PIED

Avant d'utiliser votre Batteur à Main/Sur Pied pour la première fois, laver les fouets, les crochets et le bol à l'eau chaude et savonneuse ou au lave vaisselle. Bien rincer et sécher. Assurez-vous que le bouton de contrôle de vitesse est bien sur "0" et que l'appareil est bien débranché de la prise. Une fois terminé, brancher le cordon dans la prise murale. Insérer les Fouets comme il est indiqué ci-dessus.

MELANGER AVEC LE BATTEUR SUR PIED

Le bouton de Vitesse Marche/Arrêt s'utilise pour mettre en marche le Batteur et pour contrôler la vitesse du Batteur. Pour chaque vitesse que vous choisissez, vous pouvez appuyer sur le bouton d'Augmentation de Vitesse lorsque l'appareil est en marche pour pousser la vitesse choisie à son maximum. Vous pouvez ajouter des ingrédients dans le bol en même temps que vous mélangez, ou vous pouvez aussi l'éteindre, le soulever et ajouter les ingrédients. Une fois que vous avez fini d'ajouter les ingrédients, abaisser le Batteur et commencer à mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.

NOTA:REMARQUE:

Le Batteur ne doit pas être en marche continue pendant plus de 5 minutes. Une fois passés les 5 minutes, le laisser refroidir pendant au moins 5 minutes avant de le remettre en marche.

MELANGER AVEC LE BATTEUR A MAI

Retirer le Batteur du socle, vous reporter aux instructions du paragraphe intitulé "PLACER/ RETIRER LE BOL MELANGEUR".

Mettre en marche le batteur et vous reporter aux instructions pour le réglage correct de la vitesse. Lentement, guider le Batteur sur le bord puis vers le centre du bol, en allant dans le même sens. Attention de ne pas trop mélanger la mixture. Lorsqu'une mixture est trop mélangée, elle a tendance a devenir dure. S'il vous faut gratter les bords du bol, éteindre le Batteur et gratter les bords et le fond du bol avec une spatule en caoutchouc.

Tourner le bouton de contrôle de la vitesse sur "O" et poser le batteur sur le talon pendant que vous ajoutez les ingrédients. Assurez-vous que les fouets sont bien au dessus du bol pour éviter que la mixture ne tombe en dehors du bol. Une fois mélangé, tourner le bouton de contrôle sur "1", et lever lentement les fouets du mélange pour retirer la mixture qui se trouve encore sur les fouets. Assurez-vous de remettre l'appareil sur "0" avant de lever complètement les fouets hors du bol mélangeur.

FONCTION ACCELERATION DE VITESSE

La fonction "ACCELERATION DE VITESSE" vous permet d'accélérer la vitesse que vous avez déjà sélectionnée, et ceci juste en appuyant sur le bouton. Lorsque votre mixture est particulièrement lourde, appuyer sur le bouton pour faciliter le mélange. Lorsque vous relâchez le bouton, le Batteur retourne à la vitesse sélectionnée antérieurement.

EJECTION DES FOUETS

Assurez-vous que le bouton de contrôle est bien sur "0" et que l'appareil est débranché.

Retirer la mixture qui se trouve sur les fouets à l'aide d'une spatule en caoutchouc.. Saisir les tiges des fouets d'une main et de l'autre appuyer sur le bouton d'éjection. Les fouets sont alors libérés.

TABLE DES VITESSES POUR LE BATTEUR À MAIN

Velocidade	Tarefa de Mistura	
1/2	Remuer	Pour mélanger des ingrédients liquides ou bien des ingrédients secs avec un liquide. A utiliser avec les paquets pour préparation instantanée, comme les puddings.
3	Mélanger	A utiliser lorsque la recette requiert le mélange de plu sieurs ingrédients. Pour la pâte des petits pains ou des biscuits, pour une action rapide.
4	Intégrer	Pour la préparation de gâteaux ou pour des recettes qui demandent une vitesse moyenne. Pour mélanger le beurre et le sucre ensemble
5	Battre	Pour préparer des glaçages à partir d'une recette ou d'un sachet. Pour fouetter les crèmes à dessert.
6	Fouetter	Pour fouetter la purée et lui donner une texture légère et onctueuse. Pour les blancs en neige.
Accélération de Vitesse	Pour des mélanges particulièrement lourds, appuyer sur le bouton pour pénétrer la mixture plus facilement.	

ENTRETIEN DU BATTEUR

NETTOYAGE

Laver les fouets, les crochets pétrisseurs et le bol mélangeur avant et après chaque usage. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent être mis au lave-vaisselle. Après avoir débranché l'appareil, nettoyer la tête du batteur avec un chiffon humide puis sécher. NE PAS PLONGER LE BATTEUR DANS L'EAU. Ceci pourrait entraîner électrocution et blessure , ou pourrait endommager l'appareil. Eviter d'utiliser des produits abrasifs qui endommageraient la finition de votre batteur.

RANGEMENT

Ranger votre Batteur à Main/Sur Pied dans un endroit propre et sec, tel qu'un placard ou sur une étagère. Ranger les fouets et les crochets pétrisseurs dans un tiroir

ENTRETIEN

Le moteur de votre batteur a été soigneusement lubrifié lors de sa fabrication et ne nécessite aucune autre lubrification. En dehors du nettoyage recommandé ci-dessus, aucun autre type d'entretien ne devrait être nécessaire. Au cas ou votre batteur à main aurait besoin d'une réparation, n'essayez pas de réparer vous-même. Retournez l'appareil au centre de service après-vente agréé par Oster® le plus proche de chez vous.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja la batidora de mano y pedestal en agua u otros líquidos. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para desconectarla, apague los controles y desenchúfela del tomacorriente.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no se esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
- Evite el contacto con piezas movibles. Mientras esté funcionamiento mantenga las manos, el cabello y la ropa alejados de los batidores, al igual que otros utensilios, para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora de mano y pedestal.
- **NO** utilice la batidora de mano y pedestal si tiene el cable o el enchufe dañado, o después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído, o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada.
- **NO** permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
- **NO** utilice en exteriores o para fines comerciales.
- Saque los batidores y ganchos para masa de la batidora de mano y pedestal antes de lavarlos.
- **NO** coloque la batidora de mano y pedestal sobre quemadores calientes o cerca de ellos, ni dentro de un horno caliente.
- **NO** utilice la batidora de mano y pedestal para otros fines distintos a los recomenda dos.
- **NO** deje desatendida la batidora de mano y pedestal mientras esté en funcionamiento.
- El tiempo máximo de operación continua es 5 minutos.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

(Únicamente para productos de 120 y 127 voltios con dos clavijas planas)

Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra de una sola manera en un tomacorriente polarizado; si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aun no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente alterar esta característica de seguridad

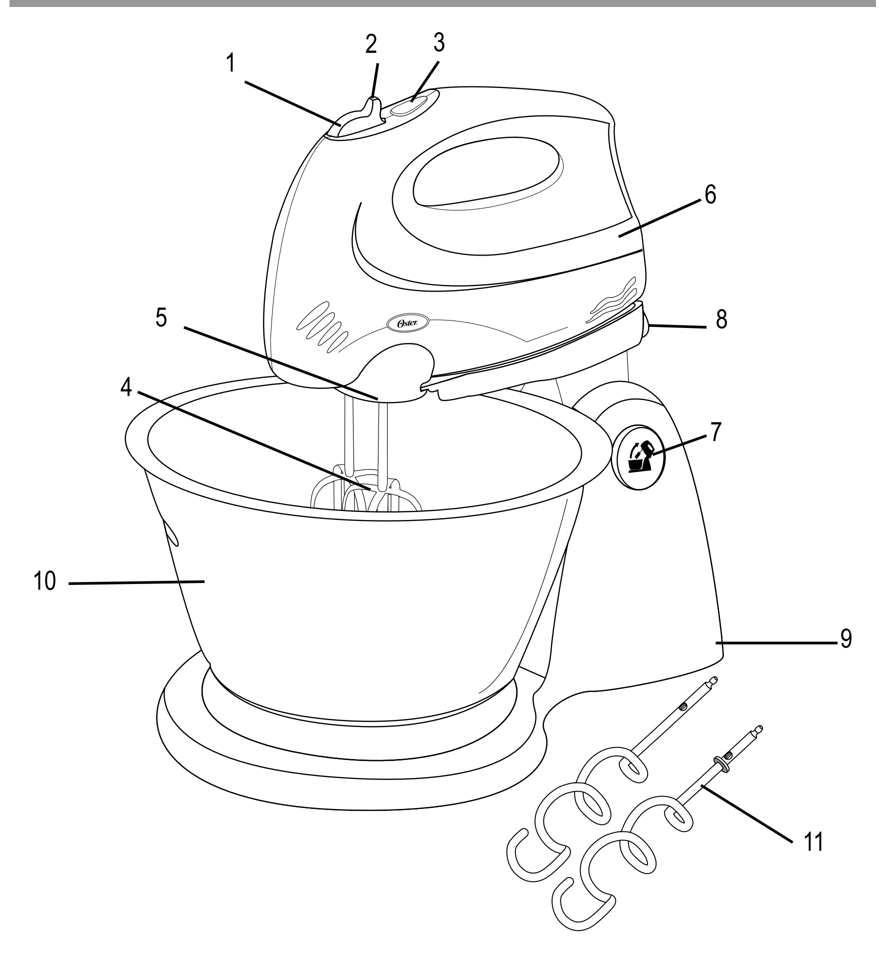
INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE ELECTRICO

Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos originados por enredos o tropiezos con cables largos. Se puede utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones. Si se usa una extensión, la capacidad nominal indicada de la misma debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos accidentales.

BIENVENIDO

¡Felicitaciones por la compra de su batidora de mano OSTER®!
Para conocer más sobre los productos OSTER®, visítenos en www.oster.com.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



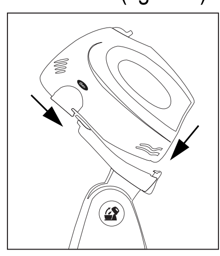
1. Control de velocidades y encendido/apagado – Botón para expulsar los batidores
2. Botón para el pulgar
3. Botón de potencia adicional
4. Batidores
5. Agujero de impulsión grande
6. Batidora
7. Botón para levantar / bajar
8. Seguro para fijar y soltar
9. Base de la batidora
10. Tazón para mezclar
11. Ganchos para masa

CONOZCA SU BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

Puede utilizar la batidora para mezclar y para amasar. La batidora puede sacarse de la base rápida y fácilmente para utilizarse como una batidora de mano común.

PREPARACION PARA EL USO

Colocación y fijación de la batidora en la base (figura 2).



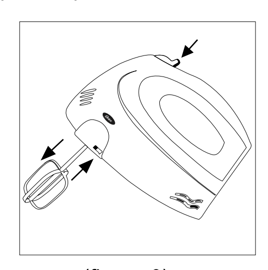
(figura 2).

Antes de colocar y fijar la batidora en la base, apague la unidad colocándola en “O” y desenchúfela del tomacorriente. Coloque los surcos localizados en la parte inferior de la batidora de mano (vea la figura 2) en la punta de la superficie de apoyo de la base. Seguidamente presione la batidora de mano hacia abajo hasta que quede fija en su lugar y se escuche un clic.

Para sacarla, oprima el extremo inferior del seguro para fijar y soltar; a continuación levante y empuje hacia adelante la batidora manual.

COMO INSERTAR O SACAR LOS BATIDORES Y LOS GANCHOS PARA MASA

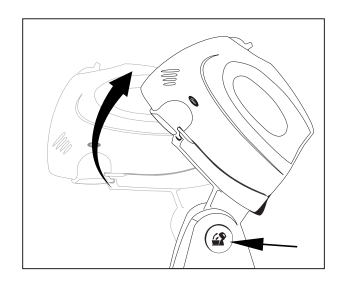
Antes de sacar los batidores o los ganchos para masa, apague la batidora y desconecte el enchufe del tomacorriente. Empuje los batidores o los ganchos para masa en las ranuras localizadas por debajo de la batidora hasta que calcen en su lugar emitiendo un chasquido. Los dos ganchos para masa poseen formas distintas y deben colocarse en las ranuras correspondientes. Si los inserta de manera incorrecta harán que la masa se “mueva” hacia arriba. Uno de los ganchos para masa tiene un pequeño anillo adicional cerca de la base del fuste. Este gancho para masa encajará únicamente en la ranura para la cual ha sido diseñado. Para sacar los accesorios, sujételos firmemente con una mano mientras oprime el botón para expulsar los batidores.



(figura 3)

COMO LEVANTAR O BAJAR LA BATIDORA

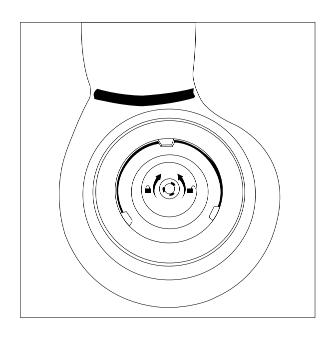
Cerciórese de que la batidora esté apagada antes de levantarla o bajarla. Oprima el botón para levantar/bajar (figura 4) y alce la batidora o bájela hasta que calce en su lugar y emita un chasquido. Esto facilitará la extracción de los batidores y del tazón.



(figura 4)

COMO COLOCAR O SACAR EL TAZON PARA MEZCLAR

Coloque el tazón para mezclar en la placa giratoria de la base (figura 5) y fíjelo en su lugar rotándolo ligeramente hacia la derecha. Para sacarlo, rótelo hacia la izquierda para soltarlo. Tal vez deba sujetar la base para evitar que ésta gire. La posición descentrada de la batidora permite que sea fácil añadir ingredientes mientras esté en funcionamiento.



(figura 5)

USO DE SU BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

Antes de utilizar su batidora de mano y pedestal por primera vez, lave los batidores, los ganchos para masa y el tazón en agua caliente jabonosa o en el lavaplatos automático. Enjuáguelos y séquelos. Asegúrese de que los controles de velocidad se encuentren en la posición “0” y que la unidad no esté enchufada en un tomacorriente. Enchufe el cable en un tomacorriente. Inserte los batidores tal como se indicó anteriormente.

COMO MEZCLAR CON LA BATIDORA DE PEDESTAL

El botón de velocidades y encendido/apagado se utiliza para encender la batidora y controlar la velocidad. En cada velocidad seleccionada se puede oprimir el botón de potencia adicional y mantenerlo apretado mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento para desarrollar la máxima potencia en la velocidad seleccionada. Puede añadir ingredientes al tazón mientras esté mezclando, o bien apagar la batidora, levantarla y seguidamente agregar los ingredientes. Una vez que haya terminado de incorporar los ingredientes, baje la batidora y empiece a mezclar nuevamente hasta obtener la consistencia deseada.

NOTA: La batidora no deberá estar en funcionamiento por más de 5 minutos seguidos. Pasado este tiempo, deje que se enfríe durante al menos 5 minutos antes de utilizarla nuevamente.

COMO MEZCLAR CON LA BATIDORA DE MANO

Para sacar la batidora de la base, refiérase a las instrucciones que se encuentran en la sección “COMO COLOCAR O SACAR EL TAZON PARA MEZCLAR”. Encienda la batidora y refiérase a la guía de velocidades para determinar el ajuste adecuado. Pase la batidora lentamente por los lados del tazón y por el centro, siguiendo la misma dirección. Tenga cuidado de no batir demasiado la mezcla. Esto suele ocasionar que algunas mezclas se endurezcan. Cuando sea necesario limpiar las paredes del tazón, apague la batidora y limpie las paredes y el fondo del tazón con una espátula de goma según sea necesario. Coloque el control de velocidades en la posición de apagado “O” coloque la batidora en su base de apoyo mientras añade ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre el tazón para mezclar, de manera que cualquier goteo caiga dentro del mismo. Cuando termine de mezclar, coloque el control de velocidades en la posición “1”, levante los batidores lentamente de la mezcla y desprenda los alimentos que queden pegados. Asegúrese de apagar la batidora colocándola en la posición “0” antes de levantar los batidores completamente fuera del tazón para mezclar.

FUNCION DE POTENCIA ADICIONAL

La función de POTENCIA ADICIONAL le permite aumentar la potencia de la velocidad seleccionada, con sólo presionar un botón. Durante tareas de mezclado especialmente fatigosas, presione el botón para trabajar la mezcla con mayor facilidad. Una vez que suelte el botón, la batidora regresará a la velocidad original.

EXPULSION DE LOS BATIDORES

Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición “0” y de que el cable esté desenchufado del tomacorriente.

Desprenda los excesos de mezcla con una espátula de goma. Sujete los vástagos de los batidores con la mano y presione el botón para expulsar los batidores. Los batidores se soltarán y quedarán en su mano.

GUIA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL

Velocidad	Tarea de mezclado	
1/2	Revolver	Utilice para revolver ingredientes líquidos o para mez clar ingredientes líquidos e ingredientes secos de forma alternada en una receta. Utilice para cualquier tipo de pudín de caja listo para preparar o instantáneo.
3	Mezclar	Utilice cuando la receta requiera combinar todos los ingredientes juntos.Use para preparar panes rápidos o panquecitos que necesiten una acción de mezclado rápido, lo suficiente para homogeneizar.
4	Homogeneizar	Utilice para preparar mezclas de pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Use para hacer que la mantequilla y el azúcar tomen consistencia cremosa.
5	Batir	Utilice para elaborar cubiertas para pasteles a partir de una receta o de un paquete. Use para batir cremas para postres.
6	Agitar	Use para hacer puré de papas y obtener una textura ligera y esponjosa. Utilice para batir claras de huevo
Potencia adicional	Durante tareas de mezclado especialmente fatigosas, presione el botón para trabajar la mezcla con mayor facilidad.	

CUIDADO DE SU BATIDORA

LIMPIEZA

Lave los batidores, los ganchos para masa y el tazón para mezclar antes y después de cada uso. Los batidores y los ganchos para masa pueden lavarse en un lavaplatos automático. Después de desenchufar el cable del tomacorriente, limpie el casco de la batidora con un paño húmedo y séquelo. NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA. Esto puede producir descargas eléctricas, lesiones o daños al producto. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado de su batidora.

ALMACENAMIENTO

Almacene la batidora de mano y pedestal en un lugar limpio y seco, tal como un gabinete o una repisa. Guarde los batidores y los ganchos para masa en una gaveta.

MANTENIMIENTO

El motor de su batidora viene cuidadosamente lubricado de fábrica y no requiere lubricación adicional. Salvo la limpieza recomendada en este manual, no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento. Si por alguna razón su batidora de mano requiere reparaciones, no trate de repararla usted mismo. Envíela al Centro de servicio autorizado Oster® más cercano.

CUIDADOS IMPORTANTES

Ao utilizar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO

- Para se proteger contra um risco de choque elétrico, **NÃO** coloque a batedeira de mão ou a batedeira de pedestal na água ou outro líquido qualquer. Isto pode causar um acidente e/ou danificar o produto.
- Para desconectar, desligue o aparelho e retire-o da tomada.
- Retire da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar qualquer parte e antes de limpá-lo.
- Evite contato com as partes que se movem. Mantenha as mãos, cabelo, roupa e também as espátulas ou qualquer outro utensílio distante dos misturadores durante a operação para reduzir o risco de acidentes e/ou dano às batedeiras de mão ou de pedestal.
- **NÃO** opere a batedeira de mão/pedestal com uma tomada ou fio danificados, após o mau funcionamento, ou em caso de queda ou qualquer tipo de dano. Devolva o aparelho para o Centro de Serviços Autorizado Oster® mais próximo para avaliação, reparo ou ajuste mecânico ou elétrico.
- O uso de acessórios que não são vendidos ou recomendados pelo fabricante podem causar fogo, choque elétrico ou acidentes.
- **NÃO** deixe o fio pendurado sob a ponta da mesa ou balcão.
- **NÃO** deixe o fio encostar em superfícies, incluindo fogão.
- Remova os misturadores/ ganchos para massa da batedeira de mão/pedestal antes de lavá-los.
- **NÃO** coloque a batedeira de mão/pedestal sob ou próxima à uma superfície quente ou um forno aquecido.
- **NÃO** utilize a batedeira de mão/pedestal para outro uso que não seja o reco mendado.
- **NÃO** deixe a batedeira de mão/pedestal sem supervisão enquanto estiver operando.
- O tempo máximo de funcionamento do produto é de 5 minutos contínuos.

ESTA UNIDADE É PARA USO DOMÉSTICO APENAS.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(Somente para produtos 120 & 127 V com dois pinos planos)

Para reduzir o risco de choque elétrico, este aparelho tem uma tomada polarizada (uma lâmina é mais larga que a outra). Esta tomada se encaixa numa tomada de parede polarizada de uma só maneira, se a tomada não se encaixar totalmente na tomada da parede, reverta a tomada. Caso ainda não se encaixe, contate um eletrecista qualificado. Não tente desmontar esta característica de segurança.

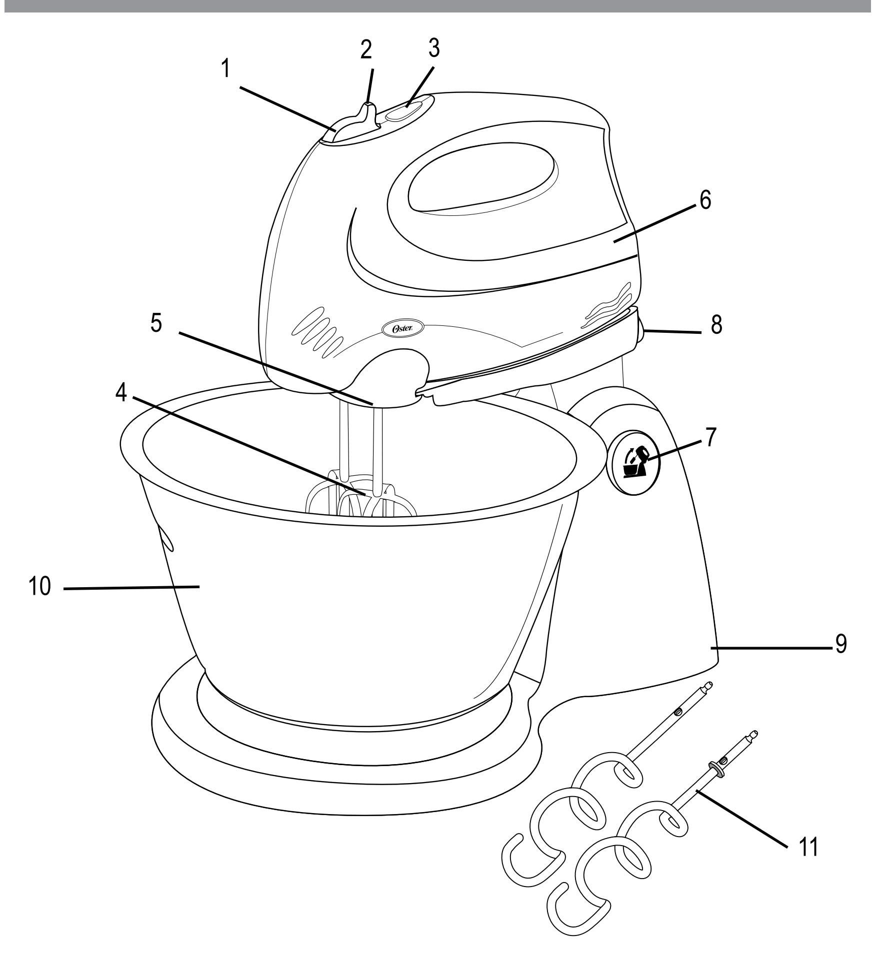
INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO

Um fio elétrico pequeno é fornecido para reduzir o risco que resulta de se enroscar ou tropeçar sobre um fio longo. Uma extensão de fio pode ser utilizada tomando-se cuidado ao fazê-lo. Caso se utilize uma extensão de fio, o grau elétrico do fio tem que ser ao menos igual ao grau elétrico do aparelho. A extensão de fio tem que ser colocada de forma a não dobrar sob o balcão ou mesa onde pode ser puxada por crianças ou pode-se tropeçar sem intenção.

SEJA BEM VINDO(A)

Parabéns pela compra de um misturador de mão OSTER® !
Para aprender mais sobre os produtos da OSTER®, por favor visite www.oster.com

DESCRIÇÃO DO APARELHO



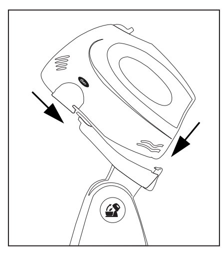
1. Controle de velocidade Liga/Desliga – Botão ejetor do misturador
2. Aba de manuseio
3. Botão de EXPLOSÃO DE FORÇA
4. Misturadores
5. Buraco de direcionamento grande
6. Batedeira
7. Botão para levantar/abaixar
8. Alavanca para travar & soltar
9. Pedestal da batedeira
10. Vasilha para misturar
11. Ganchos para massa

APRENDENDO SOBRE SUA BATEDEIRA DE MÃO/PEDESTAL

Você pode utilizar a batedeira para misturas comuns ou massas. A batedeira pode ser facilmente removida do pedestal e utilizada como uma batedeira de mão.

PREPARANDO-SE PARA O USO

Colocando e segurando a batedeira no pedestal (figura 2).

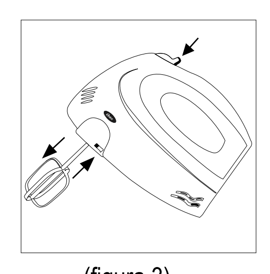


(figura 2)

Antes de colocar e prender a batedeira no pedestal, desligue a unidade “O” e desconecte da tomada. Coloque os encaixes localizados no fundo da batedeira de mão (veja a figura 2) nas pontas da base de apoio do pedestal. Empurre a parte de trás da batedeira de mão para baixo até travá-la no lugar ao ouvir um clique.
Para removê-la, empurre a parte de baixo da alavanca para travar & soltar, levante a batedeira de mão e empurre para frente.

INSERINDO/ EJETANDO OS GANCHOS PARA MASSA jose

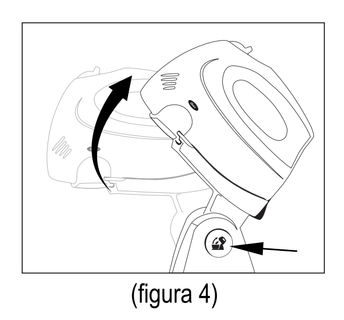
Antes de soltar os misturadores ou os ganchos para massa, desligue a batedeira e remova da tomada elétrica. Empurre os misturadores ou os ganchos para massa nos espaços localizados embaixo da batedeira, até eles clicarem no lugar. Os dois ganchos para massa possuem conectores de formatos diferentes e têm que ser posicionados nos espaços corretos. Inserindo-os de maneira incorreta fará com que a massa “se mova” para cima. Um dos ganchos para massa possui um anel pequeno adicional próximo à gola na haste. Este gancho para massa caberá somente no espaço para o qual foi destinado. Para remover os acessórios, segure firmemente com uma mão, enquanto pressiona o botão ejetor do misturados (figura3).



(figura 3)

LEVANTANDO/ ABAIXANDO A BATEDEIRA

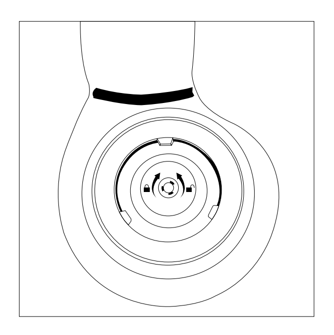
Assegure-se que a batedeira está desligada antes de levantar/abaixar. Pressione o botão para levantar/abaixar (figura 4) e levante a batedeira ou abaixe-a até clicar no lugar. Isto facilitará a remoção dos misturadores e da vasilha.



(figura 4)

COLOCANDO/REMOVENDO A VASILHA PARA MISTURAR

Coloque a vasilha no prato rotatório (figura 5) e a trave no lugar, gentilmente rodando no sentindo horário. Para removê-la, gire-a no sentido anti-horário até destravá-la. Pode ser necessário segurar a base para prevenir que a mesma rode. A posição fora do centro da batedeira facilita que se adicionem ingredientes enquanto a batedeira estiver em operação.



(figura 5)

UTILIZANDO SUA BATEDEIRA DE MÃO/ PEDESTAL

Antes de utilizar sua batedeira de mão/pedestal pela primeira vez, lave os misturadores, os ganchos para massa e a vasilha com água quente e sabão, ou na lava-louça. Enxague e seque. Assegure-se que os controles de velocidade estejam na posição “0” e que a unidade esteja desligada da tomada elétrica. Ligue o fio na tomada elétrica. Insira os misturadores conforme indicado abaixo.

MISTURANDO COM A BATEDEIRA NO PEDESTAL

A velocidade On/Off é utilizada para ligar a batedeira e controlar a velocidade. Para cada velocidade selecionada, o botão de Explosão de Força pode ser pressionado e segurado quando o aparelho estiver em operação para alcançar poder máximo na velocidade selecionada. Você pode adicionar ingredientes na vasilha enquanto estiver misturando ou desligar a batedeira, levantá-la e então adicionar os ingredientes. Uma vez que tenha terminado de adicionar os ingredientes, abaixe a batedeira e inicie o processo de mistura novamente até atingir a consistência desejada.

NOTA: A batedeira não deve operar continuamente por mais de 5 minutos por vez. Após este tempo, permita que a mesma esfrie por pelo menos 5 minutos antes de reutilizá-la.

MISTURANDO COM A BATEDEIRA DE MÃO

Remova a batedeira do pedestal, por favor refira-se às instruções na seção “COLOCANDO/ REMOVENDO A VASILHA PARA MISTURAR”. Ligue a batedeira e refira-se ao guia de velocidade para o ajuste correto. Devagar mova a batedeira para os lados e o centro da vasilha, indo na mesma direção. Tome cuidado para não bater em excesso a mistura. Misturas batidas em excesso podem engrossar demais. Sempre que for necessário raspar a vasilha, desligue a batedeira e raspe os lados e a parte de baixo da vasilha com uma espátula conforme seja necessário. Coloque a velocidade de controle na posição “0” e descanse a batedeira no seu suporte de descanso enquanto estiver adicionando ingredientes. Assegure-se de posicionar os misturadores sob a vasilha de forma que nada caia para fora da vasilha. Quando terminar de misturar, ajuste o controle para “1”, e levante os misturadores lentamente da mistura para retirar os alimentos que estiverem presos. Assegure-se de colocar a unidade em “0” antes de levantar completamente da vasilha.

CARACTERÍSTICA DE EXPLOSÃO DE PODER

A característica de EXPLOSÃO DE PODER permite adicionar uma força à velocidade selecionada ao pressionar o botão. Durante tarefas de misutra pesada, pressione o botão para realizar a mistura com facilidade. Uma vez que o botão seja solto, a batedeira retornará ao ajuste de velocidade inicial.

EJETANDO OS MISTURADORES

Assegure-se que o controle está na posição desligado “0” e o fio está removido da tomada elétrica. Retire qualquer excesso de mistura com uma espátula. Segure os cabos dos misturadores com a mão e pressione o botão de ejeção dos misturadores. Os misturadores se soltarão na sua mão.

GUIA RÁPIDO PARA BATEDEIRA DE MÃO/ PEDESTAL

Velocidade		Tarefa de Mistura
1/2	Mexer	Utilize para misturar ingredientes líquidos ou para misturar ingredi entes líquidos e secos juntos alternadamente numa receita. Utilize ao preparar qualquer mistura pronta ou pacote de pudim instântaneo.
3	Misturar	Utilize quando a receita pedir que se combine os ingredi entes. Utilize para pães rápidos, bolos que requerem uma ação rápida, suficiente para misturar.
4	Bater	Utilize para preparer misturas de bolo ou para instruções que requei ram uma velocidade média. Utilize para amaciar a manteiga com o açúcar.
5	Pulsar	Utilize para preparer um cobertura de uma receita ou pacote. Utilize ao fazer creme para sobremesas.
6	Picar	Utilize para amasser batatas ou criar uma textura leve e solta. Utilize para bater claras em neve.
	EXPLOSÃO DE FORÇA	Durante tarefas de mistura especialmente pesadas, pressione o botão para misturar com facilidade. .

CUIDANDO DA SUA BATEDEIRA

LIMPEZA

Lave os misturadores, os ganchos para massa e a vasilha para misturar antes e após cada uso. Os misturadores e os ganchos podem ser lavados na lava-louças. Após remover o fio da tomada elétrica, limpe a cabeça da batedeira com um tecido úmido e seque. NÃO COLOQUE A BATEDEIRA NA ÁGUA. Isto pode causar choque elétrico, acidente e danificar o aparelho. Evite usar limpadores abrasivos que podem danificar o acabamento da batedeira.

ARMAZENAGEM

Guarde a batedeira de mão/pedestal num local limpo, seco como os armários ou prateleiras. Guarde os misturadores e os ganchos numa gaveta.

MANUTENÇÃO

O motor da sua batedeira foi cuidadosamente lubrificado na fábrica e não requer qualquer lubrificação adicional. Além da limpeza recomendada, não deve haver necessidade de outro tipo de manutenção do usuário. Se, por qualquer motivo, sua batedeira precisar de reparo, não tente consertá-la. Leve-a para o Centro de Serviços de Aparelhos Autorizado Oster® mais próximo .

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL
DE 6 VELOCIDADES OSTER®
MODELO 2610, 2610-013
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V ∿ 250 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM-004-ANCE MR



www.oster.com

Printed in China Imprimè en Chine Impreso en China Impresso na China

P.N.123483
CBA -090808